فرائی کلیجی

اجزاء۔

کلیجی بھگونے کے اجزاء۔

ادرک لہسن پیسٹ 2چائے کے چمچ

لیمو کا رس 1کھانے کا چمچ

پانی حسبِ ضرورت

میرینیشن کے اجزاء۔

دہی 1اور آدھا کپ

دھنیا پاؤڈر آدھ کھانے کا چمچ

ذیرہ پاؤڈر آدھ کھانے کا چمچ

کٹی لا ل مرچ 1چائے کا چمچ

لہسن 1کھانے کا چمچ

سبز مرچیں 2-3عدد

اجزاء۔

مٹن کلیجی 1کلو

ادرک لہسن پیسٹ 1چائے کا چمچ

لیمو ں کا رس 1کھانے کا چمچ

کھانے کا تیل 2کھانے کے چمچ

چوپڈ پیاز 1کپ

چوپڈ ادرک 1کھانے کا چمچ

چوپڈ لہسن 1کھانے کا چمچ

ہلدی آدھ چائے کا چمچ

کٹی لال مرچ آدھ کھانے کا چمچ

کٹا ہوا دھنیا آدھ کھانے کا چمچ

کٹا ہوا ذیرہ آدھ کھانے کا چمچ

نمک حسبِ ذائقہ

گرم مصالحہ آدھ چائے کا چمچ

تازہ دھنیا آدھ کپ

چوپڈ ٹماٹر آدھ کپ

ادرک سلائس گارنش کے لئے

سبز مرچیں گارنش کے لئے

کوئلہ دھویں کے لئے

ترکیب۔

ایک باؤل میں پانی، لیموں کا رس، ادرک لہسن پیسٹ اور بھگوئی ہوئی مٹن کلیجی ڈال کر دس سے پندرہ منٹ کے لئے اچھی طرح مکس کریں اور پانی نکال کر مٹن کلیجی کو ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

اب ایک باؤل میں دہی، دھنیا، ذیرہ، کٹی لا ل مرچ، لہسن، سبز مرچیں اور مٹن کلیجی ڈال کر تیس منٹ تک میرینیٹ کر لیں۔

پھر ایک پین میں کھانے کا تیل گرم کر کے اس میں پیاز اور ادرک لہسن پیسٹ ڈال کر تھوڑا سا پکا لیں۔

اب اس میں ہلدی، کٹی لال مرچ، دھنیا، ذیرہ اور نمک ڈال کر
دو سے تین منٹ پکائیں۔

پھر اس میں میرینیٹ کی ہوئی کلیجی ڈالیں اور دس سے
پندرہ منٹ کے لئے پکائیں۔

اب اس میں دھنیا، ٹماٹر اور گرم مصالحہ ڈال کر چار سے پانچ
منٹ کے لئے پکائیں۔

پھر کوئلے سے اپنی ڈِش کو دو سے تین منٹ کے لئے دھواں
دیں۔

دھنیا، سبز مرچوں اور ادرک کے ساتھ گارنش کر کے سرو
کریں۔

03466293728
03009382322